

... el psicólogo Butter, los
... puntos de ...



Bonito y Sentador
 FA encantadora combinación
 blusa y falda se aliene a los
 tics del co'or arena. La b
 de seda de corbata puen



Bonito y Sentador
 FA encantadora combinación
 blusa y falda se aliene a los
 tics del co'lor arena. La b
 de seda de corbata puen

Se revuelve y se pone al
durante 57 minutos sin da-
de revolver para que no se

Se revuelve y se pone al
durante 57 minutos sin da-
de revolver para que no se

Se revuelve y se pone al
durante 57 minutos sin da-
de revolver para que no se
forra un molde con papel
eca, se pone una capa fina
preparación, encima se cu-
de galletitas obales, luego
capa de cacao, otra

Se revuelve y se pone al
durante 57 minutos sin da-
de revolver para que no se
forra un molde con papel
eca, se pone una capa fina
preparación, encima se cu-
de galletitas obales, luego
capa de cacao, otra

Se revuelve y se pone al
durante 57 minutos sin da-
de revolver para que no se
forra un molde con papel
eca, se pone una capa fina
preparación, encima se cu-
de galletitas obales, luego
capa de cacao, otra

Se revuelve y se pone al
durante 57 minutos sin da-
de revolver para que no se
forra un molde con papel
eca, se pone una capa fina
preparación, encima se cu-
de galletitas obales, luego
capa de cacao, otra

HUEVOS QUIMBOS
baten 12 yemas muy bien que hagan letras. Añadir la clara batida a punto de nieve. Mezclar de una cucharada de yema y una cucharadita de polvo de hornear. Los moldes cubiertos se enmantecan y se llenan hasta la mitad del molde. Se cocinan en horno suabate se hace un almibar de 750 gramos de azúcar, un litro de agua y vainilla. Se pone a punto de hilo y se echa sobre los quimbos. Una vez cocidos los quimbos se ponen en un recipiente y se les vierte el almibar.

HUEVOS QUIMBOS
baten 12 yemas muy bien que hagan letras. Añadir la clara batida a punto de nieve. Hacer de una cucharada de pasta y una cucharadita de polvos hornear. Los moldes cubiertos se emmantecan y llenan hasta la mitad del molde. Se cocinan en horno suabate se hace un almibar de 750 gramos de azúcar, un litro de agua y vainilla. Se pone a punto de hervor. Una vez cocidos los quimbos se ponen en un recipiente con agua y se les vierte el almibar.

HUEVOS QUIMBOS
baten 12 yemas muy bien que hagan letras. Añadir la clara batida a punto de nieve. Mezclar de una cucharada de yema y una cucharadita de polvo de hornear. Los moldes cubiertos se enmantecan y se llenan hasta la mitad del molde. Se cocinan en horno suabate se hace un almibar de 750 gramos de azúcar, un litro de agua y vainilla. Se pone a punto de hilo y se echa sobre los quimbos. Una vez cocidos los quimbos se ponen en un recipiente y se les vierte el almibar.

HUEVOS QUIMBOS
baten 12 yemas muy bien que hagan letras. Añadir la clara batida a punto de nieve. Hacer de una cucharada de pasta y una cucharadita de polvo de hornear. Los moldes cubiertos se enmantecan y se llenan hasta la mitad del molde. Se cocinan en horno suabate se hace un almibar de 750 gramos de azúcar, un litro de agua y vainilla. Se pone a punto de hilo y se agregan los quimbos cocidos. Se ponen en un recipiente y se les vierte el almibar.

HUEVOS QUIMBOS
baten 12 yemas muy bien que hagan letras. Añadir la clara batida a punto de nieve. Hacer de una cucharada de polvos a una cucharadita de polvo de hornear. Los molliciesos se emmantecan y se llenan hasta la mitad del molde. Se cocinan en horno suabate se hace un almibar de 750 gramos de azúcar, un litro de agua y vainilla. Se pone a punto de hervor y se cocen los quimbos en él. Se ponen en un recipiente y se les vierte el almibar.

que para que se pasen bien
dejen enfriar para servirlos

*

Convienne Saberlo

COMUNICACION DEL CARACTER

Siempre se ganará un precioso
valor en la formación moral
del niño, si desde pequeño se
habla en él la vena afectiva
de sentimientos de justicia,
de pureza y generosidad.

[illegible][illegible]

